



ZENATO®

**Pubblicazione:** Civiltà del bere

**Luogo:** Italia

**Data:** dicembre 2015

# Civiltà del bere



ZENATO

via San Benedetto 8  
37019 Peschiera del Garda (Verona)  
045.75.50.300  
info@zenato.it  
www.zenato.it  
f Zenato Winery  
t @zenatowinery

in collaborazione con

## Zenato

### L'anima del Lugana e il cuore della Valpolicella

Due volti, uno bianco e l'altro rosso, entrambi rappresentativi di vini di qualità che nascono dalla passione per il territorio e per la sua storia della famiglia Zenato, proprietaria di una delle aziende venete più conosciute e apprezzate a livello internazionale. Il quartier generale si trova a Peschiera del Garda, tra le dolci colline del Veronese, a pochi chilometri dalle sponde del lago. La fondazione risale al 1960 ed è legata alla figura di Sergio Zenato, importante pioniere dell'enologia italiana. Suo il merito di aver dato reputazione a un vitigno autoctono dalle notevoli potenzialità, il Trebbiano di Lugana, trasformandolo in un grande bianco, poi riconosciuto anche dalla Doc Lugana. Dopo la scomparsa del fondatore, oggi la Cantina è affidata alla moglie Carla e ai figli Alberto e Nadia, che portano avanti l'attività familiare con lo stesso amore per il territorio e con attenzione per l'innovazione con uno sguardo al futuro. Zenato possiede circa 100 ettari vitati nelle due aree: Lugana, con la Cantina storica di S. Cristina a San Benedetto di Lugana, e Valpolicella, con la proprietà di Sant'Ambrogio. «A Sant'Ambrogio si trova il vigneto Costalunga», spiega Alberto Zenato, «in tutto 50 ettari, a un'altezza media di 400 metri; nella Tenuta S. Cristina coltiviamo le varietà Corvina, Rondi-

nella e Oseleta, alla base della produzione dei celebri rossi veronesi». Tra i vanti aziendali, oltre all'Amarone della Valpolicella Classico, c'è il Ripassa: «Si tratta di un Valpolicella Superiore, nato dalla migliore selezione di Valpolicella "ripassata" sulle vinacce dell'Amarone. Nel 2015, con la vendemmia 2012, quest'etichetta festeggia i vent'anni».

Importanti novità anche per Sansonina, la tenuta acquisita nel 1996 nei pressi di Sirmione con il preciso obiettivo di dare vita sul Lago di Garda a un rosso di carattere in terra di bianchi. Nel 1997 è nato così il Merlot Sansonina, a cui nel 2008 è stato affiancato anche il Lugana. «Sansonina è un'azienda in continua evoluzione», prosegue Nadia Zenato, «stiamo lavorando con diverse uve internazionali, insieme al Merlot anche il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon. A breve proporremo sul mercato due nuove etichette: un bianco con fermentazione spontanea ed un rosso che, pur nella sua complessità, risulterà di facile bevibilità e saprà dare eleganza e finezza».



#### CLASSICO DI NOME E DI FATTO

Uve Corvina 80%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 10%  
**Composizione del suolo** calcareo con forte presenza di scheletro  
**Vinificazione e affinamento** appassimento delle uve in cassette di legno nel fruttaio per 3-4 mesi. Pigiatura e macerazione sulle bucce per 15-20 giorni a 23-25 °C, affinamento in botti di rovere per almeno 36 mesi con malolattica, poi 12 mesi in bottiglia  
**Acidità totale** 6,10 g/l  
**pH** 3,52  
**Estratto secco** 40,9 g/l  
**Gradi** 16,5% vol.  
**Bottiglie** 20.000  
**Prezzo** 35 euro